

АНОЛИТ НЕЙТРАЛЬНЫЙ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Бондарева Т.Н.

Для профилактики пищевых отравлений на предприятиях торговли и общественного питания проводится механическая, физическая и химическая дезинфекция. Для химической дезинфекции препаратами выбора являются хлорсодержащие средства, в частности, хлорная известь, хлорамин и др. Однако эти дезинфектанты обладают высокой токсичностью, деструктивным действием по отношению к обрабатываемым материалам. В настоящее время для дезинфекции предложены электрохимически активированные растворы.

Целью настоящего исследования было изучение эффективности профилактической дезинфекции электрохимически активированным анолитом нейтральным на предприятиях торговли и общественного питания. Дезинфицирующий раствор анолита нейтрального получали путем электрохимической активации на установках типа «Аквamed» из водных растворов поваренной соли с содержанием 200 мг/дм³ активного хлора и pH=6.2.

На предприятиях дезинфицировали стены, полы, торговые прилавки, холодильное оборудование, подтоварники, весы, уборочные материалы, торговый инвентарь и оборудование, производственный инвентарь и оборудование, колоды, весы, стеллажи, моечные ванны, емкости для ветоши, емкости для уборки прилавков, урны для мусора, шкафы для хранения личной и спецодежды, унитазы, моечные раковины. Поверхности в помещениях (пол, стены), поверхности производственного и холодильного оборудования, мебели, санитарно-технического оборудования (раковины, унитазы, ванны, писсуары, отопительные приборы, осветительная арматура, решетки вентиляци-

онных систем) равномерно смачивали анолитом нейтральным путем 2-кратного протираания ветошью с интервалом 15 мин при расходе $100 \text{ см}^3/\text{м}^2$ поверхности. Производственное оборудование, инвентарь, посуду, уборочные материалы погружали в емкость с анолитом нейтральным. После окончания дезинфекции объекты промывали водопроводной водой в течение 1-3 мин. Изделия из металла и стекла дезинфицировали в течение 30 мин, а поверхности, оборудование из дерева, пластмассы и резины – 60 мин. Качество дезинфекции контролировали йод-крахмальным и бактериологическим методами.

Результаты исследования показали, что профилактическая дезинфекция анолитом нейтральным поверхностей, оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях торговли и общественного питания обуславливает высокий бактерицидный, вирулоцидный и фунгицидный эффекты в концентрации $250 \pm 50 \text{ мг/дм}^3$ активного хлора.